



## LIEVITO SECCO ATTIVO

# Heritage Pilsner

## Informazione sul prodotto

Il lievito secco attivo di alta qualità Pinnacle™ ha prestazioni paragonabili al lievito liquido. Inoltre, si tratta di un'opzione pratica, costante e conveniente.

**Ingredienti:** Lievito, emulsionante (E491).

### Analisi tipica al confezionamento:

peso a secco percentuale	> 93%
Conta dei lieviti vitali (cfu/g)	> 6.0E+09
Non Saccharomyces spp.	< 1 cfu per 10 <sup>6</sup> cellule di lievito
Batteri totali	< 1 cfu per 10 <sup>6</sup> cellule di lievito

**Confezione:** Confezioni sottovuoto da 500g, confezioni sottovuoto da 10kg e sacchetti da 11.5g.

**Durata:** Tre anni dalla data di produzione.

**Condizioni di conservazione:** Il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto a 4-10°C (39-50°F). La confezione sottovuoto resta solida fino a quando non viene rotto il sigillo. Le confezioni aperte, se non completamente utilizzate, devono essere risigillate, conservate a 4°C (39°F) e utilizzate entro cinque giorni.

**Tasso di inoculo:** Il tasso di inoculo varia in base alla densità originale del mosto e alle condizioni di fermentazione della birra. Si consiglia di inoculare un minimo di 1 milioni di cellule vitali per ml per °Plato. L'inoculazione a 100-200g/hL consente di ottenere un minimo di 6 - 12 milioni di cellule vitali per ml.

**Il lievito può essere inoculato direttamente con successo, tuttavia, se si preferisce reidratare, seguire questi passaggi:**

- Preparare il mezzo di reidratazione: 10 volte il peso del lievito (5 litri per una confezione da 500g), utilizzando mosto di malto sterile (<5° Plato) o acqua sterile a 23-30°C (73-86°F), temperatura ottimale 25°C (77°F). Non utilizzare acqua demineralizzata.
- Aprire la confezione da 500g con forbici sterili. Cospargere delicatamente sulla superficie per evitare la formazione di grumi.
- Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 15-20 minuti. Una reidratazione lenta consente la riformazione delle membrane di lievito.
- Non sottoporre mai il lievito a shock termico: regolare la temperatura del lievito reidratato entro 5°C (9°F) rispetto al mosto da inoculare aggiungendo altro mosto.
- Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 5-10 minuti.
- Mescolare bene e versare nel mosto per iniziare la fermentazione. Utilizzare il lievito reidratato entro 30 minuti dalla reidratazione.

Per i produttori di birra artigianale dagli amanti della birra artigianale

**Attenuazione\*:**  
74-81%

**Temperatura di fermentazione:**  
12-15°C (54-59°F)

**Flocculazione:**  
Alta. Questo ceppo è altamente flocculante e produce birre chiare.

**Tolleranza alcolica:**  
9-11% abv



### Contributo aromatico / stili di birra:

Pinnacle™ Heritage Pilsner è un lievito che produce lager e pilsner dal gusto secco, pulito e fresco. Queste birre hanno un profilo di gusto puro con un aroma fine, complesso, sottile, fruttato e delicato – si contraddistinguono per l'aroma molto pulito e fresco, fedele allo stile lager/pilsner. Questo versatile ceppo di fermentazione dal basso è adatto a tutti i tipi di lager europee ed è ideale per le Pilsner tedesche e boeme, le Pilsner americane, Maibock, Doppelbock, Oktoberfest e Marzen.

**Tasso di inoculo:**  
100-200 g/hL

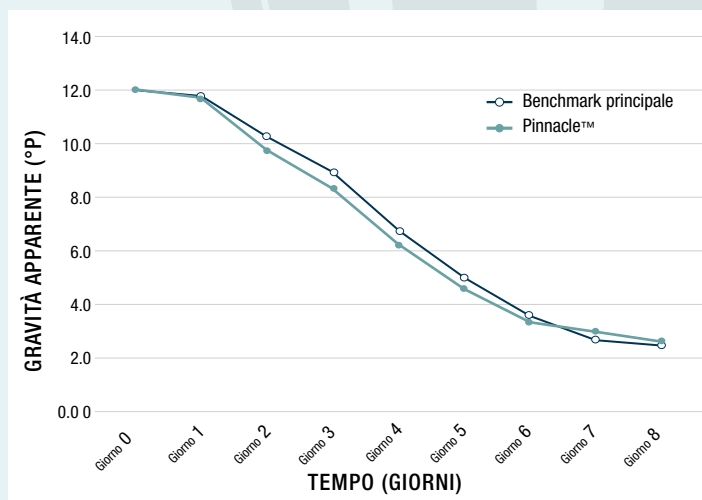
**Tasso di fermentazione\*:**  
Molto veloce

**Stabilità della schiuma:**  
Molto buona

**Carattere POF:**  
Negativo

**Riduzione diacetile:**  
Veloce

\* Il tempo di fermentazione e il grado di attenuazione dipendono dal tasso di inoculo, dalla manipolazione del lievito, dalla temperatura di fermentazione e dalla composizione iniziale del mosto.



Confronto tra Pinnacle™ Heritage Pilsner e un importante riferimento in un mosto da 12°P fermentato a 12°C (54°F)